elGourmet

Macarrones con Queso

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Pechuga de pollo: 2 Unidades
Vino Blanco: 1/2 Taza
Queso rallado: 200 grs
Aceite De Oliva: c/n
Champiñones: 300 grs
Jamón cocido: 200 grs
Pasta: 300 grs
Sal: c/n
Caldo: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Cocinar la pasta en aguan hirviendo con sal por 10 minutos
- Colar y reservar.
- En una sartén con aceite de oliva transparentar la *cebolla* picada, retirar y reservar.
- En la misma sartén con aceite de oliva *dorar* los champiñones fileteados.
- En otra sartén con aceite *dorar pollo* en cubos, agregar el *jamón* en tiras, *saltear* y cuando el *pollo* esté *cocido* y el *jamón* crocante añadir la *cebolla* salteada, los champiñones dorados y desglasar con vino blanco.
- Dejar evaporar el alcohol, agregar caldo y dejar que retome el hervor.
- Incorporar la pasta cocida y mezclar bien.
- Distribuir la mezcla en una fuente grande para horno.
- Cubrir con el queso rallado y llevar a un horno precalentado y fuerte hasta *gratinar*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mascarpone-de-queso